



Les Garennes-sur-Loire



## Notre mission

Nous avons pour mission d'assurer

- L'élaboration et la confection des repas
- La livraison des repas en liaison chaude
- La gestion, la comptabilité, la facturation
- La prise des températures à l'arrivée de la prestation aux restaurants
- La formation du personnel municipal

## Nos produits

Nous avons pour mission d'assurer

- Privilégier les cultures maraîchères de proximité
- Choisir des viandes et des volailles issues des bassins d'élevage de la région
- Valoriser les fromages du terroir et les spécialités culinaires locales
- Respecter les critères de qualité pour garantir la sécurité des aliments



# La prestation pour les maternelles et primaires

## La composition des repas

### Au menu : une cuisine savoureuse et équilibrée !

#### Le déjeuner à 5 composantes

Les repas se composent des éléments suivants :

- 1 entrée,
- 1 plat protidique,
- 1 légume d'accompagnement,
- 1 fromage ou produit laitier,
- 1 dessert.

## La présentation de la cuisine

### La cuisine Centrale du Collège de la Madeleine

Pour vous et vos convives, nous avons sélectionné la cuisine du Collège de la Madeleine à Angers. Elle répond à vos exigences :

- Proximité : 10/12 kms des Nouvelles Communes Les Garennes-sur-Loire
- Expertise : spécialisée dans la confection de repas pour le secteur scolaire,
- Technique : cuisine traditionnelle en liaison chaude,
- Produits : utilisation de produits frais et valorisation des circuits courts.



## Un partenariat d'exception

Compass Group France renforce encore son engagement pour les achats durables en signant un partenariat d'exception avec Terrena, la plus grande coopérative multi produits de France.

### Pourquoi la Nouvelle Agriculture ?



Les produits La Nouvelle Agriculture sont issus d'un modèle de production agricole innovant et transparent, qui garantit l'origine et la qualité des produits visant le meilleur rapport qualité/prix. Les animaux de la Nouvelle Agriculture sont nourris selon le cahier des charges Bleu-Blanc-Cœur, qui défend une agriculture à vocation santé, grâce à des produits naturellement riches en oméga-3.

## Compass group a fait le choix de proposer les produits de la Nouvelle Agriculture pour les raisons suivantes :

- Ils sont produits avec soins dans les exploitations familiales,
- Ils permettent de bien manger tous les jours,
- Leur qualité est garantie par un cahier des charges strict et contrôlé par un organisme indépendant,
- Nos consommateurs et nos chefs savent d'où ils viennent, par qui et comment ils sont produits,
- En les proposant à nos convives, nous encourageons des pratiques qui respectent mieux la terre, les animaux et l'environnement.

# L'organisation de la restauration

## La livraison : organisation et moyens

### La livraison : organisation et moyens

L'étape de la livraison est déterminante. Elle exige une forte implication des intervenants et une organisation performante.

- Jours de livraison : lundi, mardi, jeudi et vendredi
- Points de livraison :
  - ✓ 11h00 : Ecole des Deux Moulins - 20 chemin des Deux Moulins - Juigné-sur-Loire - 49610 Les Garennes-Sur-Loire
  - ✓ 11h15 : Ecole Saint Germain - Restaurant Scolaire du Petit Louet - 6 bis Grand'Rue - Juigné-sur-Loire - 49610 Les Garennes-sur-Loire
  - ✓ 11h30 : La Tilleulaie - 12 route de Buchêne - Saint Jean des Mauvrets - 49320 Les Garennes-sur-Loire

### L'organisation et les moyens

Pour plus d'efficacité, nous mettons à profit la synergie des équipes et des moyens de livraison de la cuisine centrale : 2 chauffeurs livreurs affectés à la livraison des repas.